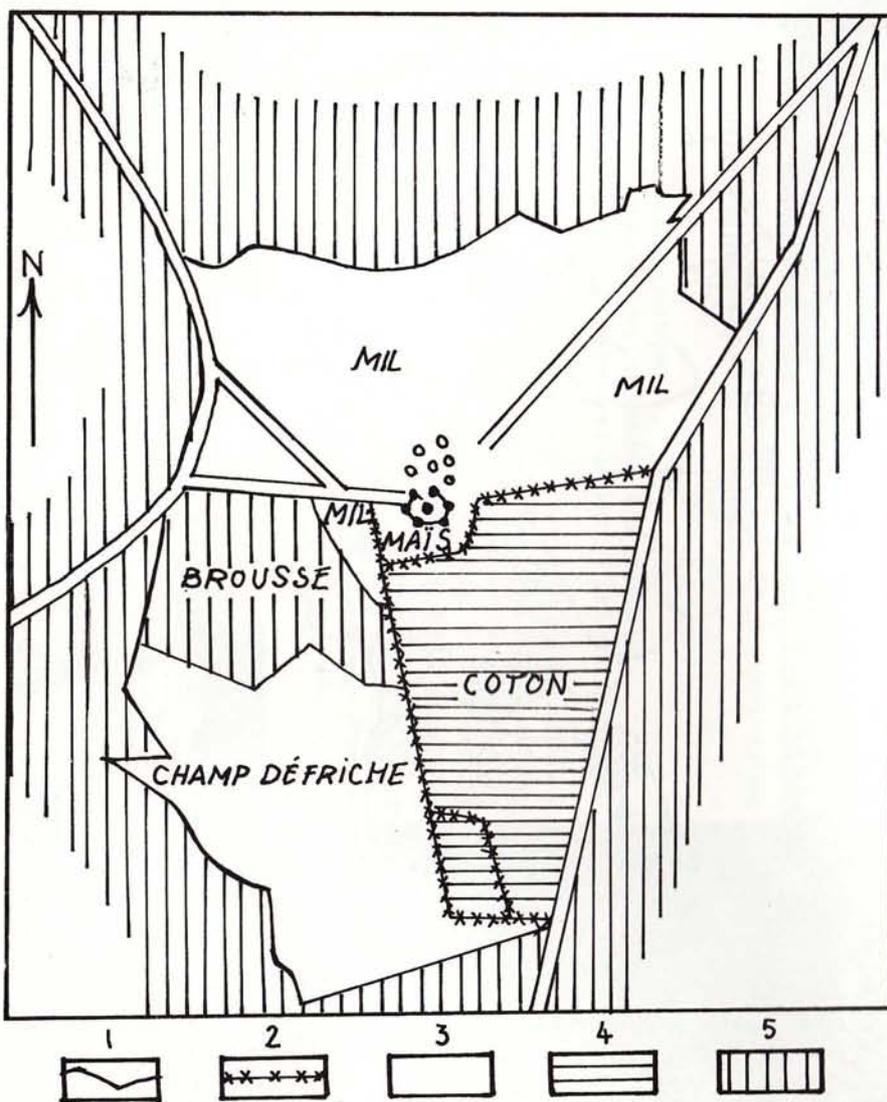


LES AGRICULTEURS EN AFRIQUE NOIRE (8)



LA RÉPARTITION DES CHAMPS DE LA CONCESSION

— Champ de concession. — La zaka et ses greniers à mil sont au milieu du terroir mis en culture. — 1. Limite du terroir de la concession. — 2. Haie d'épineux. — 3. Champ défriché portant mil ou arachide. — 4. Champ de coton. — 5. Brousse.

LES AGRICULTEURS EN AFRIQUE NOIRE (5)

IV - ORGANISATION SOCIALE

UN VILLAGE DE FORTE COHÉSION SOCIALE

Les groupes de cases

Le village de Taghalla se présente comme une agglomération lâche de groupes de cases, dont la disposition semble anarchique, portant le nom de zaka. Chacune de ces concessions se compose d'un grand nombre de cases dispersées en cercle grossier, reliées entre elles par une murette en banco ou par des nattes. Il n'y a jamais plus de deux ouvertures dans cette enceinte qui met le groupe familial à l'abri des regards indiscrets. Lorsqu'on pénètre à l'intérieur de la zaka, on se trouve dans un véritable labyrinthe. Les cases sont disposées autour de petites cours, séparées par des murettes, imbriquées dans une ordonnance très confuse : chacune de ces cellules correspond à un ménage réduit. 67 % des zakas abritent deux à quatre ménages.

La case élémentaire est typiquement soudanaise, ronde, d'un diamètre de 3,30 m environ, surmontée d'un toit conique en chaume. Sa construction est classique et très simple. Le maçon trace sur le sol un cercle à l'aide d'un piquet et d'une corde. Pendant ce temps, on s'affaire à la « carrière », trou creusé dans le sol tout près de la concession. Les femmes vont puiser l'eau, les enfants piétinent le mortier. Ils sont chargés du transport des boules de terre qu'utilisent les maçons. Les murs sont élevés en deux temps pour permettre à la base de sécher et de se consolider. Aucune ouverture n'est aménagée pendant la construction. Lorsque les murs sont secs, l'entrée est découpée à la daba. On dessine des décorations avec du fruit de baobab écrasé, afin d'obtenir la protection des génies. Le toit en paille est d'abord agencé au sol, puis édifié à sa place finale. Celui qui fait construire doit faire couler la bière de mil et la joie règne dans le village. Plus tard, les femmes feront un sol solide et l'étendront parfois en avant de leur case. On accède à celle-ci par une ouverture basse, munie d'une porte à la serrure d'un mécanisme complexe. Seuls les notables et les anciens militaires disposent de cases rectangulaires à terrasse, en briques cuites au soleil ; celles-ci sont préparées à l'avance en coulant du banco dans un moule en bois ; puis on expose les briques au soleil ; lorsqu'elles sont cuites, elles sont utilisées pour la construction. Dans les courettes, de petites « vérandas » de séko et de branchage servent d'abris, aux ménagères comme aux palabreurs, contre un soleil implacable. Chaque cellule contient un grenier à grains en banco, des huttes rustiques pour abriter le petit bétail, deux ou trois foyers alignés et isolés de l'habitat par une petite murette. Autour de la zaka, entre les concessions, se dressent les greniers à mil : juchés sur leurs pieds qui les isolent du sol et les protègent des termites, ils ont l'air de ruches rebondies.

Ces concessions du village sont généralement importantes, groupant toujours au moins quinze habitants et parfois plus de trente-cinq.

L'organisation communautaire

L'organisation sociale est caractérisée par la sujétion de l'individu à un groupe, lui-même soumis à un ensemble plus important. La communauté familiale est l'unité essentielle. Elle vit groupée dans la zaka sous l'autorité toute puissante du *zaka naba*. Celui-ci est toujours l'homme le plus âgé de la famille. A sa mort, la direction de la concession revient obligatoirement à l'homme le plus âgé de la génération la plus ancienne quels qu'aient été ses liens de parenté avec le défunt. Il commande seul, sans être aidé par un conseil d'anciens, et les autres membres de la zaka n'ont pas de recours contre ses décisions.

Il a la responsabilité des réserves alimentaires et de la consommation. Il calcule les rations quotidiennes qu'il prélève dans les greniers dont il a la garde. Le tour des corvées domestiques entre les femmes du groupe est organisé par sa première épouse ; elle fait préparer les repas, ramasser le bois en brousse, piler le mil, faire

LES AGRICULTEURS EN AFRIQUE NOIRE (6)

la provision d'eau. En cas de disette, le chef de concession fait appel aux réserves des champs personnels : tous les ménages donnent alors leurs provisions qui sont distribuées par le chef. Il s'occupe de payer l'impôt pour tous les gens de la zaka, des dots, des cadeaux.

Le zaka naba gère le bien commun. La zaka, les champs qui l'entourent forment un bien indivis. La propriété éminente de la terre appartient au chef des Ninissi, premiers occupants du sol, et qui porte le nom de *tengsoba* (« maître de la terre »). Le Mossi n'en a que l'usufruit. Le droit d'usage de la terre lui a été confié une fois pour toutes et le *tengsoba* ne peut revenir en aucune manière sur le partage initial. Le chef de zaka n'a que la gérance des terrains de culture concédés à la collectivité qu'il commande.

L'organisation familiale

Dans ce groupe communautaire qu'est la concession, la cellule initiale est le ménage. Il comprend le mari, ses épouses, ses enfants. La polygamie est à la base même de la vie familiale des Mossi de Taghalla. L'examen du recensement est particulièrement éloquent : 226 femmes sont mariées à 127 hommes.

Les clans

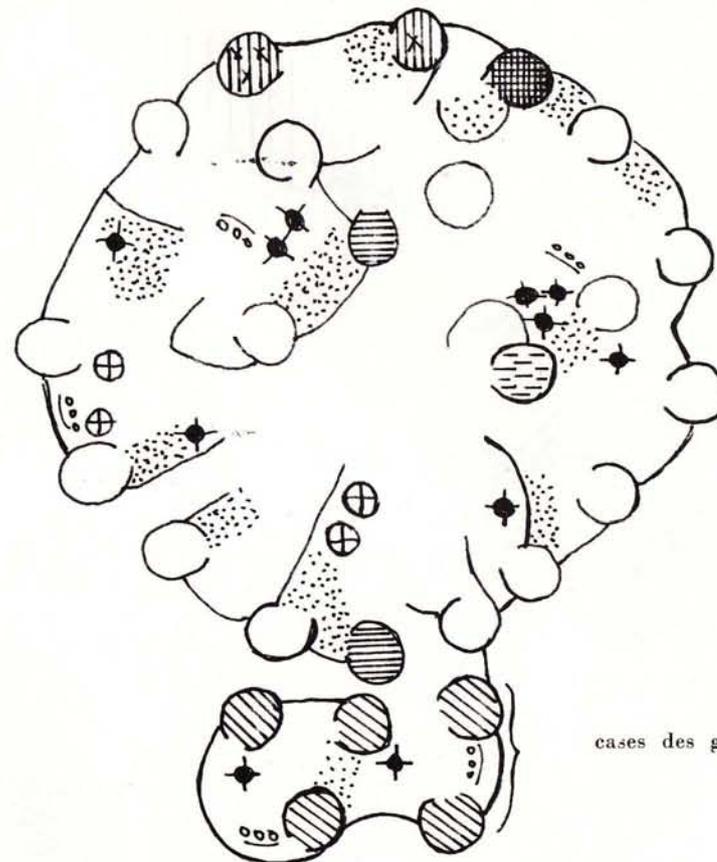
Il existe à Taghalla six clans, appelés *boudou*. Ces clans sont des groupes d'importance variable d'hommes et de femmes qui font remonter leur origine à un même ancêtre. Cette division est donc liée étroitement à l'histoire du village. Les Ninissi, premiers occupants du pays ont été vaincus et refoulés par la conquête mossi dans les montagnes voisines ; ils forment un clan à part dont le chef est le *tengsoba*. La terre leur appartient et le « maître de la terre » représente leur *boudou*. En fait, son rôle est plus religieux que politique ; il est assimilé à un sorcier et il possède les gris-gris les plus puissants ; il n'intervient que lorsqu'il y a une contestation au sujet des limites du village. Le seul droit apparent qui lui reste des anciens droits des Ninissi est la propriété des nérés et des karités dont les fruits lui reviennent. La conquête mossi de la région de Taghalla, il y a deux cent cinquante ans à peu près, a été organisée par un fils du *mogho naba* ; il avait amené avec lui des chapelains musulmans, des pasteurs peuls, sa famille et ses ministres. Les descendants de chaque groupe constituent les clans.

La hiérarchie de type féodal

Cette forte organisation communautaire, familiale et clanique est encore renforcée par une structure politique de type féodal. Elle n'est que le reflet, à l'échelon local de la hiérarchie très rigoureuse de l'ensemble du Pays Mossi. Le chef de village de Taghalla est ainsi le suzerain des chefs de treize villages voisins. Il est lui-même le vassal du *kiritinga naba*, dépendant du *boussouma naba*, lui-même vassal réticent du *mogho naba* de Ouagadougou. A l'intérieur du village, nobles, hommes libres et captifs occupent une place bien déterminée dans la hiérarchie coutumière et politique. La rigidité de ce cadre traditionnel est particulièrement saisissante lors des palabres. Le *naba* est assis dans son fauteuil, entouré de ses ministres et conseillers. L'arrivant exécute le salut mossi : il s'allonge presque complètement sur le sol, se prosterne, la tête entre ses avant-bras. Il frotte de la poussière contre son front et s'incline à nouveau. Le chef prononce quelques paroles de bienvenue et l'arrivant va occuper une place déterminée par son rang. Lorsque, en assemblée, un retardataire se présente avec sa suite, tous les assistants se déplacent pour occuper une nouvelle place conforme à leur situation hiérarchique par rapport au nouvel arrivant. Quand un chef passe dans le village, les femmes, quelle que soit leur occupation, s'agenouillent, se courbent et prennent ainsi une position marquant une profonde humilité. La tradition veut que la tête des femmes soit toujours au-dessous du niveau de la ceinture du *naba*.

LES AGRICULTEURS EN AFRIQUE NOIRE (7)

RÉPARTITION D'UN GROUPE FAMILIAL DANS UNE ZAKA



cases des grands-parents

- case du chef (du Zaka Naba)
- case des deux femmes du chef
- cases des fils adultes ou adolescents
- case des filles adolescentes
- cases des frères du chef et de leurs femmes (6 ménages)
- clôtures
- greniers à grains
- abri pour le petit élevage
- enfants vivant avec leurs mères
- foyer
- abri de seko ou de branchages

LES AGRICULTEURS EN AFRIQUE NOIRE (12)

du Mossi », disait un paysan de Taghalla particulièrement lésé. Il semble, en effet, que les bêtes appartenant aux Peuls aient une résistance spéciale aux épizooties ! Le fait d'appartenir aux Mossi les privent d'une immunité quasi magique ! Le contrat étant le plus souvent secret, le Peul nie sans vergogne la présence de bœufs mossi dans son troupeau. Les tamariniens qui abritent les palabres doivent souvent entendre des lamentations du cultivateur lésé.

Même lorsqu'il est en relation avec un pasteur plus soucieux des engagements passés, le propriétaire mossi ne peut pas faire fructifier son capital. Le droit ne lui appartient pas. Sauf dans de rares contrats, s'il veut augmenter son troupeau il doit acheter une autre bête. Le capital est donc immobilisé et ne rapporte jamais. Ce placement est même considéré comme heureux s'il n'a pas tendance à diminuer.

Cet élevage serait tout de même intéressant s'il fournissait un apport pour la consommation. Il n'en est rien pour les Mossi. Le lait, le caillé, qui sont la propriété des Peuls, ne sont pas amenés au marché. Le beurre n'est pas consommé et la seule matière grasse absorbée est le beurre de karité. La viande est un élément d'appoint pour l'alimentation. Au marché de Taghalla, les bouchers, peuls en majorité, se tiennent à l'écart. Les bêtes tuées sont souvent des bêtes malades et vieilles. Parfois, l'attaque d'un troupeau par une panthère permet d'avoir sur l'étal des bouchers des bêtes jeunes. Il peut cependant y avoir un début de commercialisation du bétail vers les grands centres mais ce n'est pas, semble-t-il, le cas à Taghalla.

Cet élevage est à peine producteur de fumier. Les troupeaux semblent aller à l'aventure, errant entre les zones où ils peuvent s'abreuver et celles où ils trouvent une nourriture. On les rencontre dans les champs de mil où les bêtes broutent les tiges de mil desséchées, ou sur les bowé à la recherche d'une herbe rare. Ainsi il y a une perte de fumier et les champs bénéficient trop peu de ces parcours désordonnés.

Les contrats entre les Peuls et les Mossi

Cette coexistence de pasteurs peuls et de cultivateurs mossi se trouve réglée par un certain nombre de « contrats » originaux. Le premier de ces accords règle l'installation du pasteur sur les terres du cultivateur. L'histoire du village indique que le fondateur du village, Papzanga, amena avec lui les gardiens de son troupeau. Depuis cette arrivée bien des Peuls ont suivi. Le pasteur qui désire s'installer sur le territoire de Taghalla avec sa famille et ses bêtes se rend auprès du chef du village. Celui-ci lui indique un chef de concession susceptible de céder un champ pour établir l'enclos. Il faut remarquer que le tengsoba n'est jamais consulté. Il s'agit, en effet, d'une sorte de location temporaire faite par le Mossi. En échange, le Peul doit apporter, pendant les premières années de son séjour, des cadeaux : des noix de cola seront particulièrement appréciées.

Le Peul fume la terre du propriétaire. Locataire sur une mauvaise terre, il est nécessaire, s'il veut vivre, qu'il la mette en culture. Il installe ses bêtes dans un parc clôturé par une haie d'épines, et déplace ce parc sur les parcelles qu'il désire fumer. Le sol ainsi enrichi est cultivé et subvient aux besoins du pasteur. Parfois, le Mossi récupère cette terre qui est devenue intéressante pour lui, et alloue une autre terre au Peul que celui-ci va occuper et améliorer de la même manière. Le Peul accepte en général ; mais s'il refuse, le conflit éclate et le Mossi veut le chasser. Les gens de Taghalla déclarent que ce fait est rare et que le cultivateur qui frustrer par la force le pasteur est déconsidéré.

Il existe aussi, à côté de ce « contrat d'installation », un « contrat de fumure ». Le cultivateur mossi qui a confié ses bœufs à un Peul peut lui demander de venir faire paître le troupeau sur son champ. Dans ce cas, le propriétaire construit une case en paille sur son terrain, près de sa concession, pour le pasteur. Il doit aussi lui fournir la quantité de mil nécessaire à sa subsistance pendant son séjour et le

LES AGRICULTEURS EN AFRIQUE NOIRE (9)

V - AGRICULTURE FONDEE SUR LE MIL

Comme dans tous les pays de la zone soudanienne la subsistance est assurée par le mil. Certes, les produits de cueillette sont nombreux, mais ils n'ont pas une valeur nutritive très élevée. Si l'on excepte les fruits du karité et du néré, les autres plantes comestibles ne sont ramassées qu'en période de disette et pour assurer une soudure particulièrement difficile. L'essentiel de la nourriture repose sur les sorghos et les millets. Ces céréales marquent profondément le paysage rural. Nous sommes en présence d'une civilisation du mil.

Dans chaque quartier du village, les champs de sorgho occupent les abords immédiats des concessions ; ils gagnent les terrains près du marché, autour des puits, grimpent sur les versants des collines. En brousse, ils se disséminent un peu partout. A chaque détour de piste, on rencontre un carré de terre hérissé des tiges desséchées de la récolte précédente, craquant au moindre souffle des vents d'Est.

Tous les travaux de la femme s'ordonnent autour de la préparation de la bouillie de mil : elle pile le grain, prépare la farine d'un bout de l'année à l'autre. Les recettes culinaires lui permettent de mettre un peu de variété dans la présentation de ce plat traditionnel que l'on accommode avec des sauces végétales à base d'arachides pilées, de piment, de beurre de karité, de fleurs de kapokier, de tomates, de gombo... Le mil est également à la base des seules boissons traditionnelles : rafraîchissant *dolo*, bière préparée à partir du sorgho rouge germé, et insipide eau de farine. Rien n'est perdu de la récolte et la paille elle-même est largement utilisée ; elle sert à de multiples usages : la fabrication de nattes, la couverture des cases et des abris, le combustible pour la cuisine.

Il est facile de concevoir alors que la préoccupation essentielle du chef de concession soit la récolte annuelle. Une bonne année pour le Mossi est symbolisée par une longue théorie de greniers garnis jusqu'au toit de beaux épis de mil. Un homme est-il parti travailler en Basse-Côte... Un fils trouve-t-il difficilement une fiancée... L'époque de l'impôt approche... Qu'importe ! Le mil est abondant, le *dolo* coule à flots, le village est en fête et les cris des enfants, le rire sonore des femmes au travail traduisent la joie, l'insouciance générale.

Cette importance du mil dans la vie traditionnelle mossi se marque encore dans la gamme des variétés de grains que le paysan a dans son grenier. Il dispose de 7 sorghos blancs, 4 sorghos rouges, et enfin des petits mils. A chacune de ces variétés correspond une place dans le calendrier agricole, une qualité de sol. Le paysan de Taghalla a une véritable science de la terre. Cette adaptation des variétés de mil aux différents sols permet de saisir combien est nuancée, quoique empirique, l'utilisation du terroir. La pression démographique, les nécessités de la subsistance ont obligé le Mossi à utiliser au maximum les possibilités limitées de la terre. Se fondant dans l'uniformité apparente de la brousse, plusieurs systèmes de cultures, plusieurs types de champs peuvent être distingués.

Les champs permanents

En parcourant le terroir, on s'aperçoit que les cultures se font de plus en plus extensives et éphémères à mesure que l'on s'éloigne du village. Par contre, les champs permanents se situent aux abords immédiats des concessions (fig. 8).

Le caractère intensif de la culture se marque particulièrement dans le petit jardinage, autour des cases, qui procure à la femme les produits essentiels pour sa cuisine. On trouve tout d'abord les calebassiers, indispensables à la vie familiale, puisqu'ils fournissent les ustensiles du ménage : les calebasses ; certains Mossi surveillent la croissance des fruits et, en étranglant ceux-ci avec des ficelles, ils arrivent à leur donner des formes particulières. Dans une anarchie apparente, le gombo, plante essentielle pour les sauces, voisine avec les tomates, petites et amères. L'oseille

LES AGRICULTEURS EN AFRIQUE NOIRE (10)

sert à délimiter les champs : quand le Mossi commence à travailler sa terre, il coupe des épines pour délimiter sa parcelle ; en arrière de cette haie provisoire, il plante l'oseille, puis, lorsqu'elle commence à pousser, il ôte sa petite clôture. Bien d'autres plantes envahissent les cours des concessions, grimpent à l'assaut des cases. En hivernage, dans un désordre complet, cette polyculture donne aux zakas un aspect original.

Ce petit jardinage bénéficie de l'apport des déchets du ménage, du fumier des moutons et des chèvres. Il en est de même pour les champs de céréales qui pénètrent jusqu'au cœur du village entre les différentes concessions. Sur cette terre enrichie, le paysan mossi cultive des plantes à cycle végétatif assez court qui permettent d'assurer la soudure de juin à septembre. Ici règnent les gros mils et en particulier le sorgho.

Le maïs succède au mil hâtif dans le calendrier agricole. Il lui faut en effet 90 à 100 jours pour parvenir à maturité et il n'est récolté qu'en juillet-août. Avec la récolte du maïs commence l'heureuse époque de l'abondance. Les grains sont grillés ou servent à préparer une bouillie. Les hauts des tiges sont donnés aux moutons et aux chèvres tandis que le reste est mis en réserve pour la confection des nattes.

Aux abords des cases, lorsque le maïs est récolté, le Mossi plante le tabac. Il a été semé en pépinière puis il est repiqué. Cette culture exigeante fait l'objet de soins attentifs. Pilé, il donne une poudre verte que les vieux mâchonnent sans arrêt. Parfois, il est fumé dans des pipes de fer.

L'arachide participe à cette polyculture des alentours du village. Son rôle ne semble pas très important dans la région de Taghalla où sa commercialisation reste limitée. Elle est récoltée en octobre. Les fanes servent à la nourriture des animaux de la concession et elles sont mises parfois en réserve pour assurer la subsistance des moutons et des chèvres pendant la saison sèche.

A ces champs vivriers s'ajoutent les enclos de coton, délimités par une haie d'épines. Ils se distinguent nettement pendant la saison sèche dans la confusion des champs abandonnés. La culture est étalée sur deux ans au moins. La plante est laissée après la récolte et elle repart à l'hivernage suivant ; mais elle dégénère peu à peu. C'est un coton vivace, à fibres très courtes, utilisées simplement pour le tissage familial. Elle permet de gagner un peu d'argent par la vente des toiles en excédent. Quelques pièces étaient parfois confiées par les chefs de zaka aux jeunes partant en Basse-Côte qui les vendaient au cours de leur voyage. Depuis cinq ans, la Compagnie Française du Développement du Textile a introduit une variété de coton à fibre moyenne, utilisable par l'industrie métropolitaine.

Ces cultures intensives montrent le soin des gens de Taghalla à profiter au maximum des possibilités de leur terre. Elles donnent au paysage des abords immédiats du village toute sa complexité et toute sa variété. Mais elle ne représente pas l'essentiel de la production agricole. La majeure partie de la subsistance est assurée par les cultures itinérantes (fig. 5).

L'agriculture itinérante

Les champs temporaires se dispersent entre les collines et la Volta, dans les étendues monotones de la savane arbustive et sont parfois très loin de la concession. Sur ces terres de valeur inégale, le plus souvent médiocres, les Mossi cultivent le mil. Après le défrichement classique, le paysan sème les gros mils et parfois un sorgho hâtif, *dogho nenini* (« qui naît avec les yeux »). Pendant quatre ans au maximum, le mil succède au mil. Parfois, lorsque le lougan est assez étendu, il est partagé en soles qui sont cultivées les unes à la suite des autres. Mais la durée de ce cycle ne dépasse pas quatre ans. On abandonne alors le champ à la brousse, on défriche une autre parcelle ou on revient au champ de bas-fonds.

LES AGRICULTEURS EN AFRIQUE NOIRE (11)

Situées aux abords des marigots, ces terres profondes, argilo-sableuses, s'avèrent nettement plus fertiles. Il est rare que ces zones soient inondées par les eaux d'hivernage. Mais elles bénéficient peut-être d'une fumure partielle, involontaire, en rapport avec le passage fréquent de troupeaux gagnant les mares de saison sèche. Ces conditions favorables permettent un long cycle de culture. Le paysan mossi exploite ces terres pendant dix années.

VI - L'ELEVAGE, « AFFAIRE DES PEULS »

L'activité pastorale de Taghalla n'apparaît pas dans le village. Rien dans les constructions, dans le déroulement de la vie traditionnelle ne permet de supposer l'existence d'un troupeau. Dans cette civilisation du mil, les Mossi sont des cultivateurs. Ils ne sont pas éleveurs : on peut même dire, à considérer la place de l'élevage dans leur système traditionnel, qu'ils ne l'ont jamais été. Cet élevage est « affaire des Peuls » ; il n'intervient pas dans la consommation et n'est pratiquement pas associé à l'agriculture mossi.

L'élevage peul

Dans le paysage, l'habitat des pasteurs peuls apporte un cachet original. Sur un terrain entièrement défriché sont dispersées les huttes de paille. Dans un coin du champ, les jeunes veaux sont parqués. A l'intérieur des cases, les femmes s'affairent ; leur beau cimier qui leur confère une allure fière, leurs magnifiques bijoux qui font l'envie des femmes mossi rehaussent leurs traits fins et leur peau claire ; elles jettent un regard furtif vers l'étranger qui traverse le campement et rient sous cape de le voir essayer vainement de chasser la multitude de mouches qui l'assaillent.

Pendant ce temps, dans la brousse, le pasteur peul conduit le troupeau. Abrisé sous son ample chapeau, vêtu de son boubou blanc, il a cette noble allure hiératique qui frappe toujours l'étranger. Son bâton, qu'il porte en travers des épaules, lui permettra de se reposer. Derrière, trotinant dans les herbes, disparaissant parmi les bêtes, suit son jeune aide. Il est chargé d'une mission de confiance : porter la calebasse en forme de gourde qui contient l'eau si rare dans cette région sèche.

Parfois, dans le silence écrasant de la brousse, troublé seulement par le bruit des herbes sèches courbées par l'harmattan, ils lancent vers le ciel un de leurs chants qui ressemblent à une mélodie. Derrière eux, à la recherche d'une nourriture problématique, se traînent les bêtes faméliques. Si on oublie un peu leurs côtes saillantes, leurs échines apparentes, on est frappé par l'allure assez belle de ces animaux : leurs longues cornes en forme de lyre, leur bosse plus ou moins charnue, leur donnent un aspect distingué. Les pique-bœufs apportent une note claire dans ce tableau ; ces oiseaux, dont le plumage est entièrement blanc, évoluent gracieusement autour des bœufs et des vaches ; ils les escortent, fonçant soudain sur le corps de l'animal pour dévorer un insecte ; parfois même on a l'impression que chaque bête a son pique-bœuf personnel : l'oiseau sautille dans les herbes entre les pattes du bovin, son maître, levant sa tête fine comme s'il guettait un ordre. La poésie de ce tableau n'est pas un des moindres charmes de la brousse.

La place de l'élevage dans la vie mossi

Cet élevage aux mains des Peuls tient cependant une place originale dans la vie mossi. Pour un chef de zaka, de quartier ou de village, le fait de posséder un bœuf est un titre honorifique, un signe de richesse, une sorte de promotion sociale. Un Mossi qui dispose d'un petit capital le place en achetant une bête au Peul du voisinage. Il lui confiera aussi la garde de la bête. Cette transaction se fait en secret, en sous-main, pour ne pas susciter l'envie de ses voisins plus pauvres. S'agit-il d'une méfiance, d'une attitude de pudeur ? Ce fait est à l'origine de nombreux conflits entre le pasteur et le propriétaire. L'indignation de certains chefs de concession est compréhensible : « Quand une vache meurt, le Peul dit toujours que c'est celle

LES AGRICULTEURS EN AFRIQUE NOIRE (16)

FICHE DE TRAVAIL

1. - Localiser sur une carte de l'Afrique, l'état de *Haute-Volta*. Y chercher la capitale, *Ouagadougou* et localiser ainsi rapidement le village de *Taghalla*, en pays Mossi, à 100 km au Nord-Ouest.
2. - Quelle est la saison pluvieuse; qu'appelle-t-on « *hivernage* » ? Pourquoi emploie-t-on ce nom ? Quelle est la longueur — de la saison des pluies ? — de la saison sèche ?
3. - Quels sont les arbres qui poussent naturellement dans cette savane. A quoi servent-ils ? Qui en profite ? Pourquoi ?
4. - Essayer de faire le profil du relief de cette petite région. Quelle est la partie cultivée ?
5. - Retenir ce qui fait la pauvreté de cette région. Est-ce fréquent en Afrique ?
6. - Expliquer ce qui caractérise la vie communautaire dans la *zaka*. Dessiner « l'ensemble *Taghalla* » contenant clans et familles. Où placer le clan *Ninissi* ?
8. - Comparer le croquis des champs de la concession avec une photographie du village ou des *Zaka* entourées de leur terroir (voir Documentation photographique). Est-ce facile de retrouver sur la photo, les éléments du croquis ?
9. - Bien regarder comment le Mossi cultive les différentes parties du terroir et essayer de remplir le tableau suivant :

catégories de champs	localisation par rapport à la <i>Zaka</i>	soins apportés selon les catégories	produits cultivés	à quoi servent-ils ?
----------------------	---	-------------------------------------	-------------------	----------------------

10. - Bien lire tout ce qui concerne l'élevage... Essayer de voir comment il y a association entre le Mossi et le Peul. A quoi sert cet élevage : — pour le Peul ? — pour le Mossi ?

BIBLIOGRAPHIE PRATIQUE

- B.T. n° 350 : La savane africaine
 B.T. n° 384-385 : Notre mil quotidien
 Documentation photographique n° 5.320, 1971 : planches 8, 9, 10, 11, 13
 Documentation photographique n° 184 : Les oléagineux 1958 : planches 7 (le *Karité*) et fiche sur l'industrie.
 Vocabulaire géographique de la Documentation française « les formations végétales » planches 11 et 14
 Films de la cinémathèque : L'habitat en Afrique Noire
 Un village de Haute-Volta (démodé !)



La commission Second Degré Géographie envisage l'édition de fiches de ce types. Si vous êtes intéressés, signalez-le à Jacqueline Legendre, 51 bis, boulevard de Troyes, « Les Prunelles », 9E, 21240 Talant.

LES AGRICULTEURS EN AFRIQUE NOIRE (13)

sel pour le troupeau. Nombreux étaient à *Taghalla* les chefs de concession qui avaient déjà fait appel aux Peuls ou qui allaient le faire. Le pasteur doit la priorité au paysan qui est propriétaire d'une partie de son troupeau. Mais un autre Mossi peut demander le même service, aux mêmes conditions, même s'il ne possède pas de bêtes.

Des accords règlent enfin les parcours des troupeaux. Chaque année, un envoyé du chef de province vient à *Taghalla* pour fixer les chemins que suivront les bêtes pour aller du campement vers la brousse. Ces chemins sont connus de tous et les paysans qui ont des champs en culture le long de ces pistes doivent les clôturer. Des haies sont donc disposées tout le long des terres cultivées qui seraient menacées par le passage des troupeaux. Le pasteur n'est pas responsable des dommages causés aux cultures qui ne sont pas protégées. Par contre, il doit veiller à ce que les bêtes suivent la piste fixée. Lorsque les récoltes sont faites, les troupeaux peuvent être conduits dans les champs. Mais les parcelles de cultures permanentes, coton, tabac, manioc, doivent être clôturées.

Ainsi, s'il n'y a pas une association très poussée entre l'agriculture et l'élevage, il semble cependant qu'il y ait une ébauche d'association. Certes, il n'y a pas un système conçu et organisé; il y a une série de contrats particuliers qui peuvent varier à l'infini. A vrai dire, cet élevage évolue et n'a plus l'unique caractère de « boomanie » si souvent décrit à propos de l'Afrique soudanaise.

Le petit élevage dans le cadre familial

A côté de cet élevage original existe un petit élevage familial. Il suffit pour s'en rendre compte de pénétrer dans une *zaka*. Il y règne une animation extraordinaire : les poules, les pintades, les coqs, les brebis, les chèvres font un tel bruit qu'ils couvrent aisément le choc du pilon dans le mortier ou le rire des femmes rassemblées autour de la table à farine. Ce petit élevage n'apporte que de faibles ressources à la famille. Il intéresse le Mossi pour le peu de fumier qu'il en retire, pour les sacrifices, pour les cadeaux. Pour obtenir la main d'une jeune fille, pour composer une dot, pour honorer un chef ou un Européen, pour mettre dans son jeu un génie récalcitrant, le petit élevage fournit l'objet qui forcera le destin. Avoir un coq, une pintade est un luxe et il faut filer du coton, vendre du mil personnel pour réaliser ce rêve.

VII - LES ARTISANS

Le petit artisanat

H. Labouret écrit du village africain qu'il « est un groupement « fonctionnel » constitué en vue d'accomplir un certain nombre de tâches agricoles, réalisées par le concours des habitants ». A *Taghalla* les activités artisanales s'intègrent dans ce « groupement fonctionnel ».

Le groupe le plus important est celui des forgerons. Ils sont même groupés en un quartier et forment un clan à part. En fait, ce terme de « forgeron » recouvre un ensemble d'activités qui vont du travail du fer à la poterie. Le travail de la forge est particulièrement original. Le minerai est fourni par certaines carapaces ferrugineuses dont la teneur en fer est très élevée. Les artisans se refusent à indiquer le lieu du gisement car les profanes ne doivent pas assister à l'extraction. Le fer est tiré de plus en plus de la récupération de ferrailles diverses. Le minerai est travaillé dans la forge, composée d'un creuset et d'un soufflet de forme originale : deux énormes pipes en banco dont les tuyaux aboutissent dans un embout. Une basane recouvre la caisse de chaque pipe. Un forgeron abaisse et élève alternativement cette peau et chasse ainsi l'air vers le creuset. Le fer est chauffé au rouge par du charbon de bois et le métal incandescent est martelé sur une petite enclume. Ces artisans travaillent aussi le bois, pour faire en particulier les manches d'outils, les portes, les serrures, certains plats, et les lits. Malgré une technique rudimentaire,

LES AGRICULTEURS EN AFRIQUE NOIRE (14)

ils fabriquent des guitares et des violons. Enfin, la poterie est une spécialité des femmes de forgerons. Elles sont particulièrement habiles pour choisir la terre coulant bien entre les doigts, pour modeler à la main sur un tesson. Un four en plein air dans lequel brûle un feu de paille de mil permet la cuisson des jarres à eau. On décore parfois les pots. Tous ces articles se vendent en général au marché de Taghalla. La rémunération est le plus souvent en espèces. Parfois, cependant, l'acheteur peut offrir d'aller travailler le champ du forgeron mais il n'y a pas de véritables contrats de travail.

Il n'y a pas de spécialisation : le forgeron devient menuisier ; celui qui travaille à l'enclume peut se placer au soufflet. Mais il y a une hiérarchie de maîtres et d'apprentis, reflet de la structure sociale du Pays Mossi. L'activité des forgerons est entourée d'un certain mystère ; ils ont des recettes et sont parfois guérisseurs ; le fétiche qui leur est attribué passe pour avoir des effets particuliers : invoqué avec insistance, il permet à la femme jusqu'alors stérile d'être mère ; l'enfant porte alors le nom de « koudougou ».

A la différence de ces activités artisanales qui sont la spécialité d'un clan, les travaux de filature et de tissage du coton se font dans le cadre familial. Parfois certaines zakas disposent d'un métier et d'installations pour la teinture ; les gens des concessions moins favorisées leur portent alors le travail.

Dans le quartier de Ouidi, voici la « teinturerie » d'une famille. Ce sont des trous de deux à trois mètres de profondeur creusés dans la carapace ferrugineuse. Chacun de ces petits puits a soixante centimètres de diamètre et il est recouvert d'un enduit. Au fond de ces cuves se trouve la teinture à base végétale, couleur bleu marine, tirée d'*Indigofera tinctoria*. Les bandes de tissu séjournent dans ces cuves fermées par des nattes. Lorsque le tissu est bien imprégné, il est exposé au soleil pour le séchage. Plusieurs lavages sont nécessaires pour supprimer l'odeur forte qui se dégage, mais chacun enlève une partie de la couleur.

Le tissage se fait suivant le procédé classique en Afrique occidentale. Le coton est égrainé par les femmes. Il est enroulé autour d'une tige de bois et forme ainsi une quenouille. La femme étire les brins de coton et les enroule autour d'une sorte de toupie tournant rapidement entre ses doigts. Ce fil est ensuite tendu autour de quatre pieux disposés en quadrilatère allongé, plantés dans le sol.

Le tisserand est assis par terre, les jambes allongées, les pieds sur les pédales du métier que M. Delafosse décrit ainsi : « métier à lamelles suspendu à une pièce de bois reposant sur deux fourches, navette évidée en forme de pirogue, levier à pédales permettant de croiser alternativement les deux rangées de lamelles du métier : les fils sont tendus au moyen d'une grosse pierre... ». Les bandes de tissu obtenues ont une largeur de dix à quinze centimètres.

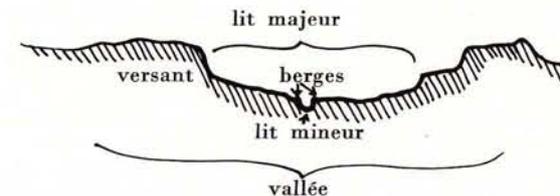
Toutes ces activités se déroulent dans le cadre du village. Elles ont pour but de subvenir aux besoins essentiels de la vie traditionnelle.



LES AGRICULTEURS EN AFRIQUE NOIRE (15)

VOCABULAIRE (dans l'ordre où il apparaît dans le texte)

- ZONE SOUDANIENNE : zone des savanes en Afrique occidentale.
- SAHEL : zone des steppes entre les savanes et le désert.
- KARITÉ : arbre à tronc droit et à fruit ovoïde, vert pâle qui contient une amande qui fournit une matière grasse appelée « le beurre de karité ». On broie les amandes, on les jette dans de l'eau bouillante, on recueille la graisse qui refroidit et durcit. Un karité donne environ 3,5 kg de matière grasse par an.
- XEROPHILE : se dit des plantes qui peuvent vivre dans les lieux chauds et secs.
- LIT MAJEUR : la rivière coule normalement dans son « lit mineur ». En période de crue, si elle n'est pas bordée de digues, elle déborde et inonde le « lit majeur ».



- CARAPACE FERRUGINEUSE : cuirasse : bowal ou bowe. Se produit dans les pays à deux saisons, l'une humide, l'autre sèche, en pays chauds. Pendant la saison des pluies sur les sols trop longtemps défrichés, l'eau dissout et entraîne en profondeur, les sels contenus dans le sol. Pendant la saison sèche, l'eau s'évapore, donc elle remonte à la surface et disparaît en déposant des sels dissous, souvent ferrugineux, qu'elle contient et qui petit à petit forment une croûte dure et rouge comme de la brique en surface du sol.
- COUVERT VÉGÉTAL : ensemble des herbes (prairie, savane...) ou des arbres (forêts...) qui recouvre le sol.
- MARIGOT : bras secondaire d'un fleuve qui ne se remplit qu'au moment des hautes eaux.
- CONCESSION : ensemble des cases, entourée d'une palissade, appartenant à une même famille, avec les greniers, les enclos pour les bêtes...
- DABA : houe à manche court et longue lame.
- BANCO : sorte de torchis : terre séchée mélangée de paille.
- BIEN INDIVIS : terre, par exemple, que l'on cultive en commun, donc qui n'est pas distribuée à des propriétaires particuliers.
- USUFRUIT : droit d'utiliser, de jouir d'un bien dont un autre a la propriété, avec la charge de bien l'entretenir pour le rendre si le propriétaire veut l'utiliser lui-même.
- GRI-GRI : petit objet fétiche qu'on porte sur soi.
- PRODUIT DE CUEILLETTE : produit qu'on ne cultive pas, qui n'a demandé aucun travail pour pousser (ex : fruits sauvages).
- SORCHO : variété de mil.
- COMBO : arbuste à fruit comestible.
- « UNE THÉORIE DE GRENIERS » : toute une suite de greniers les uns près des autres.
- LOUGAN : terrain défriché et cultivé en Afrique, où il reste des souches, des grosses branches, des mauvaises herbes, tout cela donnant un aspect désordonné.
- SOLE : terres cultivées en même culture pendant un, deux... ans et sur lesquelles les cultures changent à intervalles réguliers. Il y a plusieurs soles dans un terroir, ayant la même année, des cultures différentes. La rotation des cultures s'appelle « l'assolement ».